

# La RÉUNION

## LES ENTREES à 23.-

*Mosaïque de cabillaud aux olives et câpres, sauce pomelo-chorizo*

\*

*Carpaccio de tataki de thon, mangue verte épicée et sorbet concombre-wasabi*

\*

*Artichaut, mousse de sarrasin, condiment citron confit et coriandre*

## LES PLATS à 40.-

*Quasi de veau cuit à basse température, fregula sarda, côtes de blettes et condiment piment fumé*

\*

*Lieu jaune aux carottes, farce de crevettes et chou kale frit, huile de langoustine*

\*

*Falafels, fenouil confit, purée de maïs et pesto à l'ail des ours*

## LES DESSERTS à 12.-

*Bugnes à la vanille, sauce chocolat et crème chantilly, sorbet citron vert et shizo*

\*

*Carrot cake, glaçage citron vert et sorbet carotte*

\*

*Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs*

TVA 8.1% incluse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande.

à la carte du midi